



L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

"Bière qui roule, ramasse la mousse..."

L'édito de Cédric

Nous sommes maintenant engagés sur la voie coopérative depuis 4 ans. L'illustration est très bonne : le chemin parcouru semble long et le collectif veille à en renverser le moins possible. Pour autant nous n'en sommes qu'aux premières étapes et sommes dans l'attente de locaux pour amorcer quelques évolutions. Le projet s'étoffe peu à peu. Sur le plan financier, nous atteignons pour la première fois sur l'exercice 2016-2017 un solde positif (+ 14 000 €). Ce qui fait du bien pour la suite.

La BAM a acheté du **nouveau matériel** de brasserie (40 000 €), que nous utilisons partiellement faute de place mais qui nous permet de consolider notre production. Nous utilisons 2 fermenteurs de 1000 L isolés et thermostatés, ce qui améliore le contrôle de la fermentation. Le **houblon** pousse et doit être récolté fin août. Le projet de malterie est mis de côté pour le moment. Christophe Leroux a créé « Tof&co », une entreprise qui porte la filière de lavage de bouteilles. Il nous fournit des **bouteilles** de qualité « consigne » et s'engage à laver nos bouteilles prochainement.

La BAM participe toujours à des **initiatives locales** : *Avant qu'sa pète, Les soudeurs dans la nuit*, festival du *Bruit Qui Court*, l'*Intervillages Montflours/Sacé...* et la bière y est aussi présente.

Il y a longtemps que la BAM a l'idée d'avoir sur un même lieu, la brasserie, les bureaux et une boutique pour améliorer à la fois les conditions de travail et aussi

l'accueil à la brasserie (visite, animation brassage amateur, ventes...). Pour avoir de **nouveaux locaux**, la BAM a coordonné en 2016 le projet «ARCHIPEL». L'ARCHIPEL est une nouvelle SCIC qui rassemble 9 structures (entreprises : AMISUN (photovoltaïque), CEPSCO (Chaudronnerie), Futur Simples (plantes aromatiques), M:Eau Conseil (ingénierie BTP), Jean-Guillaume Caubrière Expert Comptable, Tof & Co (filiale bouteilles), Julien Godineau (maçonnerie), l'atelier municipal de Montflours et la BAM. Un petit dixième s'y projette : un concurrent en mousse, Pascal Guerrier, avec un projet de savonnerie artisanale.

Ce projet comporte aujourd'hui 77 **coopérateurs** avec 75 000€ d'apport en capital, dont 2 collectivités, Montflours et Laval Agglo, qui apporteraient les terrains en nature pour une valeur de 44 000 € ; deux CIGALES (Club d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire) apportent aussi leur soutien avec 4 000 € d'apport pour 5 ans. Nous avons travaillé plusieurs montages pour convaincre les banques ; le dernier laisse espérer des travaux en 2018. ●

Des trappistes dans les étoiles

Des nouvelles de l'espace viennent bousculer notre enquête sur les bières trappistes (irrégulomadaires N°5 et 6) : le 22 février 2017, les **astrophysiciens belges** du projet SPECULOOS ont annoncé avoir repéré leurs premières exoplanètes : les 7 planètes du système TRAPPIST-1 !

Ce système planétaire, qui répond également au doux nom de 2MASS J23062928-0502285, est situé à un peu moins de 40 années-lumière (soit à peu près 370 000 milliards de kilomètres de la terre), dans la **constellation du verseau**. On estime qu'il est âgé de plus de 7,6 milliards d'années. On savait que ça faisait longtemps que les moines trappistes existaient mais là ça fait beaucoup quand même !

TRAPPIST-1 est composé d'un soleil (TRAPPIST-1a) autour duquel orbitent les 7 **planètes rocheuses**, pas de gaz pour TRAPPIST-1 pour l'instant ! (dans l'ordre de la plus proche à la plus éloignée de l'astre : TRAPPIST-1b, c, d, e, f, g et h). Ce soleil est une naine ultrafroide, presque une naine brune, dommage ! Elle est très peu lumineuse et très petite : 10 % de la masse de notre soleil et 0,05 % de sa luminosité. Mais malgré ces différences, les chercheurs estiment que trois des planètes (e, f et g) sont dans la **zone habitable de l'étoile**. De plus, elles ont des caractéristiques proches de celles de notre Terre : elles pourraient donc abriter de la vie, peut être même des levures, ou, plus incroyable encore, de l'orge et du houblon, et, si on a vraiment de la chance, des moines brasseurs !

Malheureusement, on a pour l'instant pas de preuve de l'existence d'une **atmosphère** pour ces planètes. Bien que



le doute soit permis depuis la découverte d'une atmosphère sur une planète en orbite autour d'une étoile similaire, il est peu probable qu'une atmosphère ait su résister aux éruptions solaires très violentes et très fréquentes (une fois tous les deux jours) qui surviennent sur ce type d'astre. Une atmosphère devrait être très résistante pour ne pas être soufflée par ces vents de particules solaires. Or elle est indispensable pour protéger ses habitants éventuels de ces mêmes vents solaires et rayons cosmiques.

Bon tout ça c'est bien joli mais pourquoi TRAPPIST-1 et SPECULOOS, pourquoi pas GAUFRE et FRITE tant qu'on y est !

TRAPPIST, pour TRANSiting Planets and PlanètesImals Small Telescope (soit dans la langue de Molière : petit télescope dédié aux planètes en transit et aux planétésimaux), est le nom du télescope qui a découvert ce système (le 1 signifie que c'est le premier système découvert par le télescope). SPECULOOS correspond au nom du **projet** de recherche : Search for habitable Planets Eclipsing ULtra-coOL Stars (soit : recherche de planètes habitables éclipsant des étoiles ultrafroides). Mais bon le chauvinisme et l'humour de nos amis belges, souvent fins gastronomes, n'est pas non plus pour rien dans ces appellations ! ●

Pour comprendre ces noms, il faut savoir comment on a repéré ces exoplanètes. Les scientifiques repèrent des baisses périodiques de la luminosité de l'étoile. Ils interprètent cela comme le passage d'une planète devant l'astre, qui éclipse légèrement son rayonnement : on appelle cela un *transit*.

Nature et Progrès : un idéal

Malgré son bel âge, un peu plus de 50 ans, Nature et Progrès (N&P) reste peu connue des consommateurs. Elle est pourtant l'**un des organismes fondateurs de la bio** en France.

Dès 1964, l'association s'est mobilisée pour sortir l'agriculture et l'alimentation de l'industrialisation instaurée après guerre.

En 1972, elle crée le **premier cahier des charges** qui définit les règles à respecter pour pouvoir se revendiquer de l'Agriculture Biologique et quelques années plus tard pose les bases de l'attribution de la mention N&P. Dans le même état d'esprit un cahier des charges « brasserie » a vu le jour en 2012. Le cahier des charges ne doit pas se contenter de définir un minimum respectable, il doit aussi fixer un **idéal**

à **atteindre**. Tout l'état d'esprit de N&P se retrouve dans les cahiers des charges : respecter la Nature tout en visant le Progrès.

L'obtention du **label** est décidée par une commission composée de producteurs, transformateurs et consommateurs (COMAC) qui évalue les pratiques des adhérents professionnels puis est validée par la fédération. C'est lors de visites annuelles que les enquêteurs, s'appuyant sur les cahiers des charges, réalisent une sorte de photo de l'activité des producteurs ou transformateurs. C'est également un moment d'échange et un regard extérieur sur l'exploitation. Ce **contrôle collectif** réinstalle le contact entre le producteur et le consommateur

où chacun prend conscience de l'autre. Cette organisation est à l'origine des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui sont des systèmes citoyens visant à garantir la qualité d'une production. Cela permet aussi de favoriser la circulation d'information et l'enrichissement de chacun. Mais ce système de garantie ne répondant pas aux exigences de la norme de certification ne permet pas à N&P d'être reconnu comme marque bio.

La BAM est très impliquée dans la COMAC puisque trois de ses sociétaires réalisent chaque année des enquêtes dans les départements de la Mayenne, de la Sarthe et de l'Orne. ●



Humulus lupulus étend son territoire sur Montflours !

Si l'on vous parle du « Loup de terre » ou de la « Couleuvrée septentrionale », est-ce que ça vous dit quelque chose ? Et la « Salsepareille indigène » ou bien la « Vigne du Nord », ça vous parle ? Pourtant certains Bameurs l'observent déjà. Ils essaient de comprendre son écologie pour l'aider à se répandre dans notre commune et surtout pour mieux le domestiquer.

Il se glisse dans les blondes, les brunes et même les rousses. Et vous pouvez tomber nez à nez avec lui durant vos agréables balades sur le halage de la Mayenne.

Afin de mieux appréhender cet être, la présentation doit se faire...

Carte d'identité :
Genre: Humulus
Espèce: Lupulus
Famille: Cannabinacées

Autres langues:
En allemand: Hopfen, Zaunhopfen
En anglais: Hops
En néerlandais: Hop, Hommel

Le HOUBLON

Origines et description

C'est une plante grimpante commune dans les haies et les lisières de bois frais et humides de toutes nos régions. Il est cultivé en houblonnières, où on le conduit sur de grandes perches de 5 à 10 mètres de hauteur. Avec ses lianes voluptueusement étalées sur la végétation, le houblon grimpe jusqu'au sommet des plus grands arbres grâce à ses tiges volubiles. Rêches au toucher, ses larges feuilles lobées et opposées, rappelant celles de la vigne, l'identifient sans ambiguïté.

Comme le chanvre, son cousin, le houblon est dioïque (les fleurs mâles et femelles sont sur des pieds différents).

Propriétés médicinales : Les cônes figuraient à la pharmacopée française en 1949. La plante a les propriétés principales suivantes : digestives, antiseptiques, dépuratives, fébrifuges, sédatives et antiparasitaires efficaces contre les vers.

Au XIX^e siècle, elle est reconnue comme hypnotique et sédative. On raconte que Georges III, roi d'Angleterre faisait remplir son oreiller de cônes de houblon pour favoriser son sommeil. Il est connu que les cueilleurs de houblon à la main, chantaient pour ne pas s'endormir en travaillant. On recommande certaines infusions à base de houblon contre les insomnies nerveuses.

On conseillait aussi le houblon pour rééquilibrer le système nerveux dans les névroses de guerre. C'est un excellent sédatif génital, il est précieux dans les règles douloureuses, les migraines et les troubles nerveux qui les accompagnent. Par ailleurs, les effets anaphrodisiaques du houblon sont reconnus. Des praticiens l'ont préconisé dans le traitement de certains troubles sexuels d'origine nerveuse chez l'homme.



Toxicité : Le houblon n'est pas considéré comme toxique, bien qu'il ait causé des dermatites à environ un travailleur sur trente manipulant cette plante.

Autrefois, les cueilleuses, occupées à la récolte, étaient réglées deux jours après qu'elles aient commencé le travail (et quel que soit le moment du cycle).

Usage en brasserie : C'est vers le IX^e siècle que l'on aurait commencé à utiliser le houblon dans la préparation de la bière. La lupuline présente dans les fleurs femelles contient des acides et des huiles aromatiques qui, en quantité minime (soit quelques grammes par litre), vont stabiliser la mousse, être un conservateur naturel et être responsable de la saveur amère, caractéristique de la bière.

Outre la bière, les cônes parfument aussi des infusions et des sirops.

Usage culinaire : Les jeunes pousses, riches en eau et en vitamine C, peuvent être consommées au printemps comme les asperges. Après quelques minutes d'ébullition, l'eau de cuisson peut être utilisée comme base d'un potage. Ces jets qui restent blancs et tendres sont servis avec des œufs et des sauces. Quelques recettes : jets de houblon en petits pois, œufs pochés aux jets de houblon, salade de jets de houblon.

On peut utiliser l'huile et les extraits de houblon pour aromatiser le tabac, la levure, les desserts laitiers, les glaces, les bonbons, les gélatines, les flans, les produits de boulangerie et plusieurs confiseries, gommes à mâcher ou condiments. Autrefois, on préparait la levure à pain en cultivant de la levure sauvage dans une décoction de houblon et d'eau. Le houblon ajoutait de la saveur et empêchait, grâce à ses propriétés antiseptiques, que la levure ne s'avarie..

Autres usages : Les tiges ont servi en vannerie. On a également utilisé des fibres pour faire du papier ou du tissu. Ses vrilles produisent de la cire et on peut en tirer un colorant rouge violacé. L'extrait de houblon figure dans la composition de nombreuses variétés pharmaceutiques, en crèmes contre les rides par exemple. ●

Le dicton irlandais

La réalité est une hallucination due au manque d'alcool.



Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement

1 - Elle simule un bruit. 2 - Surnom de Joseph Pujil (le). 3 - Fugitif. 4 - Contrôle - Prénom. 5 - Calife - Particule. 6 - Possessif - Voyelle doublée - Prénom. 7 - Vraiment peu de chose - Permis. 8 - A la mode - Peut être d'ivoire - Il en faut deux pour un gamin de Paris. 9 - Cristal lorrain 10 - Entreprise solitaire - Prête à descendre.

Verticalement

1 - Ancienne dame du téléphone. 2 - Accumulation glaciaire - Le premier en France. 3 - Monnaie d'échange - Un peu de brioche. 4 - Gigantesque. 5 - Prénom de Poulain au cinéma - Langue. 6 - Pistolet électrique - Prénom. 7 - Jamais vieux - Ventilât. 8 - Changement de peau - Dieu brillant. 9 - Du nouveau-né 10 - Peut être majeure ou mineure.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	B	O	I	T	S	A	N	S	S	O	I	F
2	A	L	N		S	T	O	U	T		V	A
3	R	I	N	C	E	T	T	E		P	R	O
4	A	V	E	U		R	E	U	N	I	O	N
5	G	E	R	B	A	I		R	A	N	G	
6	O		V	E	S	S	E		D	A	N	S
7	U	S	E	S		T	R	A	I	R	E	
8	I	O	R		C	A	N	A	R	D		F
9	N	U		O	H		E	R		S	P	A
10	A	L	C	O	O	L		H	F		U	T
11	G	E	R		T	I	T	U	B	E	R	
12	E	R	U	C	T	E		S	I	R	E	S

• **Devinette musicale :** L'auteur de ce refrain est Jacques Brel, extrait de sa chanson sobrement intitulée “La Bière” et sortie en 1968.
• **Problème :** Après manipulation, il y a autant de bière dans le coca que de coca dans la bière. Faites vos calculs ou croyez-nous sur paroles...



Pour information

La BAM, avec son projet d'autonomie et de territoire, a acheté et implanté **80 pieds femelles** de houblon en juin 2015. Trois variétés (Nugget's, Strissepalt et Cascade) sont présentes dans un laboratoire grandeur nature mis à disposition par le GAEC des Radis et co (merci à eux).

Nous les cultivons et les récoltons avec un investissement davantage humain que financier. En effet, **des chantiers collectifs** ont été organisés cette année : un petit peu de désherbage et beaucoup de récolte. Cette dernière est une phase cruciale car dans un laps de temps très court (2 à 3 jours), le houblon est mature et prêt à être récolté. Les lianes doivent être descendues puis mondées (enlever les fleurs des tiges) avant d'être séchées, pour assurer une bonne conservation. Cette étape prend du temps mais on a passé un super moment convivial autour d'une grande tablée. Merci Humulus lupulus...

Alors, si entre mi-août et mi-septembre, vous êtes disponibles et que le cœur vous en dit, venez participer à cette expérience BAMresque !!!

Bière et santé :

UN BEAU BUWARD POUR LES ÉCOLIERS

Depuis la fin du XIX^e siècle et jusqu'aux années 1950, des buvards publicitaires étaient offerts aux écoles. Utilisés pour l'écriture à l'encre ou comme sous-main, les enfants les avaient constamment sous les yeux...

LA BIÈRE D'OR
c'est la santé
et la santé est d'or

- Quel délice, cette Bière d'Or.
- Tu sais, ma chérie, n'en achète plus d'autres.

UN BON BUWARD

La recette de Julie FLAN AUX POIRES ET À LA BIÈRE

Dans un saladier, fouetter les œufs entiers et les jaunes avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la Maïzena. Porter à ébullition dans une casserole le lait et la crème puis verser sur la préparation précédente en fouettant vivement. Transvaser le tout dans une casserole et amener doucement à ébullition (environ 5 minutes). Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180°C. Verser dans une casserole les poires épluchées et coupées en gros cubes, la bière, la vergeoise brune, la gousse de vanille fendue en deux et la tranche de pain d'épices grossièrement émiettée. Cuire à feu modéré 25 minutes jusqu'à évaporation du liquide. Retirer la gousse de vanille. Étaler la pâte brisée dans un moule à manqué de 24 cm. Verser la compote sur le fond de pâte puis recouvrir de la crème pâtissière. Cuire 40 minutes. Laisser refroidir avant de servir.



INGRÉDIENTS

Pour le flan :

- Une pâte brisée
- 4 œufs entiers
- 4 jaunes d'œufs
- 160 g de cassonade
- 75 g de Maïzena
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide entière

Pour la compote :

- 2 / 3 grosses poires
- 20 cl de bière brune
- 100 g de vergeoise brune
- 1 tranche de pain d'épices
- 1 gousse de vanille